

⑬ Int. Cl.⁴

A 23 L 1/33

識別記号

庁内整理番号

C-7110-4B

⑭ 公開 昭和60年(1985)3月19日

審査請求 未請求 発明の数 1 (全2頁)

⑮ 発明の名称 貝殻付き貝類の包装体

⑯ 特 願 昭58-157436

⑰ 出 願 昭58(1983)8月29日

⑱ 発 明 者	尾 崎 成 男	東京都台東区台東1丁目5番1号 凸版印刷株式会社内
⑱ 発 明 者	井 上 徹	東京都台東区台東1丁目5番1号 凸版印刷株式会社内
⑱ 発 明 者	後 藤 英 夫	東京都台東区台東1丁目5番1号 凸版印刷株式会社内
⑲ 出 願 人	凸版印刷株式会社	東京都台東区台東1丁目5番1号
⑲ 代 理 人	弁理士 秋 元 輝 雄	外1名

明 細 書

1. 発明の名称

貝殻付き貝類の包装体

2. 特許請求の範囲

- (1) 所定の前処理をほどこした貝類を貝殻付きのまゝ個々に開口しないように強度の十分な耐熱性のバンドで固定し、このもの複数個を物理的強度の高い耐熱性のプラスチックフィルム袋または成形容器に密封してなる貝殻付き貝類の包装体。
- (2) 密封後、加熱、加圧、殺菌してなる特許請求の範囲第1項記載の貝殻付き貝類の包装体。

3. 発明の詳細な説明

本発明は貝殻付き貝類の包装体に関するものである。

従来、予め砂抜きを行い、洗浄を終った殻付き貝を調味料と共に、または単独で耐熱性の袋に包装密封して袋内を真空または真空中に近い状態とし、このものを高温殺菌してなることを特徴とした殻付き貝について、実開昭57-172765号公報に記載

がある。このものは貝殻自体が包装プラスチックフィルム袋等を損傷し、包装袋内容物が流出してしまう心配がある。

本発明はこの点を改善したものである。

本発明を図示の実施例によつて説明すれば、第1図は1個の貝の処理方法を示す説明図であり、予め所定の前処理を行つた貝類を貝殻付きのまゝの1個の貝1に開口しないように強度の充分なバンド2をかけて固定する。このバンドはフィルム状のものもしくはネット状のものとし、耐熱性が充分で物理的に強度が高く、殺菌等の高温加熱、加圧に耐えるものを選ばなくてはならない。例えばポリプロピレン、ポリエチレンフタレート/ポリプロピレンやナイロン/ポリプロピレン複合積層体または耐熱ゴムが好適である。

次いで上記のようにバンドで固定された個々の貝Aは第2図の説明図に示すように耐熱性の高い、また物理的に強度の高いプラスチック袋3、または成形容器4に密封した包装体とする。その材質としてはポリプロピレン、ポリエチレンテレフタ

レート／ポリプロピレン積層体、またはナイロン／ポリプロピレン積層体等が適しており、透明のものが好ましい。すなわち店頭にて陳列販売するに当り、貝殻付きの貝類食品であることが一見して客に判かり購売欲をそゝることができ、また上記の貝に直接固定したバンド1についても、着色のものや模様を施して美観を向上させるようにする。このようにして貝の個々がバンドで開口することのよいように固定してあるので身くずれを起こすことがないので安心して輸送、集積ができ、この固定方法は他の食品にも応用できるものである。

このようにして個々のバンド締めされた貝は包装袋または包装容器に密封されて高温高圧殺菌ができるように、包装材料を上述のようなものから適宜選ぶことができる。また上記プラスチック包装体中に密封する前に予め適当な調味料を加えておくことにより料理に際し開封して直ちに利用できるようにすることができる。

また貝殻を調理した貝の盛付けに利用できるもので風味が豊かであるばかりでなく貝殻まで有効に

利用することができるものである。

4. 図面の簡単な説明

第1図は1個の貝をバンド掛けしたものの外觀説明図、第2図はバンド掛けした個々の貝を包装袋または包装容器中に密封した状態を示す説明図である。

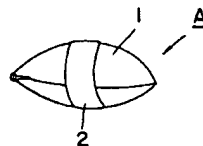
- 1 …… 貝
2 …… バンド
3 …… プラスチックフィルム袋
4 …… プラスチック成形容器
A …… バンドで固定された1個の貝

特許出願人 凸版印刷株式会社

代理人 秋元 輝 雄

同 秋元 不二 三

第1図



第2図

